www.cuisine4arabe.com

En accompagnement des repas, il existe des préparations rafraîchissantes mais également nourrissantes : glaces, crèmes glacées, sorbets, mousses et boissons.

S'agissant des glaces, il y a celles au lait, à la crème, aux œufs, parfumées ou non, avec des morceaux de chocolat, de nougat ou de noisettes.

Le sorbet, lui, est composé de fruits, d'eau et de sucre. Il peut s'enrichir de fr[illegible] entiers ou en paillettes.

La liste de recettes qui suit n'est pas exhaustive. Elle est à l'usage de toute personne désireuse de composer des produits-maison et de s'assurer ainsi de la qualité gustative et nutritionnelle.

SI VOUS N'AVEZ PAS DE SORBETIERE

Si vous n'avez pas de sorbetière, qu'à cela ne tienne: il suffit de verser vos préparations dans un simple bac à glaçons à mettre ensuite au freezer.

Quand le sorbet commence à prendre , sortez le et fouettez-le dans un saladier refroidi afin de briser les cristaux de glace. Procédez rapidement pour que le sorbet ne se réchauffe pas trop. Remettez la crème au froid et renouveler l'opération toutes les 20mn. Le résultat ne manquera pas de vous satisfaire.

www.cuisine4arabe.com

GLACE AUX FRUITS

Proportions :

- 3 verres de jus de fruits (mandarine, orange)
- 1 jus de citron
- 40 gr de maïzena
- 200 gr de sucre en poudre
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche

Préparation

- Délayez la maïzena dans un demi-verre d'eau froide.
- Faites tiédir le jus de fruits dans une casserole en y ajoutant le sucre
- Une fois fondu, y ajouter la maïzena puis faites épaissir le mélange sur un feu doux en tournant avec une spatule.
- Quand le mélange est transparent, retirez du feu et y ajoutez le jus de citron.
- Laissez refroidir.
- Ajoutez la crème fraîche et versez dans la sorbetière.

www.cuisine4arabe.com

GLACE AU PAMPLEMOUSSE

Proportions

- 2 grands verres de jus de pample mousse
- 1 jus de citron
- 200gr de sucre en poudre
- 2 œufs
- 30 gr de maïzena
- 3 cuillerées de crème fraîche

Préparation

- Délayez la maïzena dans un demi-verre d'eau froide. Mettez le jus de pamplemousse, le sucre et la maïzena délayée dans une casserole.
- Faites prendre le mélange sur un feu doux en tournant avec une spatule.
- Quand le mélange devient transparent, retirez la casserole du feu. Ajoutez -y les œufs battus en omelette; battre vigoureusement puis remettre sur le feu.
- Retirez dès le premier bouillon.
- Laissez refroidir; ajoutez la crème fraîche et versez dans la sorbetière.

GLACE AU CHOCOLAT

Proportions

- 1 litre de lait
- 100 gr de sucre
- 8 Jaunes d'œufs
- 200 gr de chocolat

Préparation

- Travaillez le sucre et les jaunes d'œufs de façon à faire un mélange homogène.
- D'autre part, faites dissoudre le chocolat dans le lait, incorporez-le peu à peu au mélange jusqu'à obtention d'une crème.
- Mettez-la au bain - marie pour la rendre bien consistante
- Battez la crème ainsi épaissie au fouet pour la refroidir.
- Continuez jusqu'à la rendre bien mousseuse.
- Mettez en sorbetière et faites congeler.

www.cuisine4arabe.com

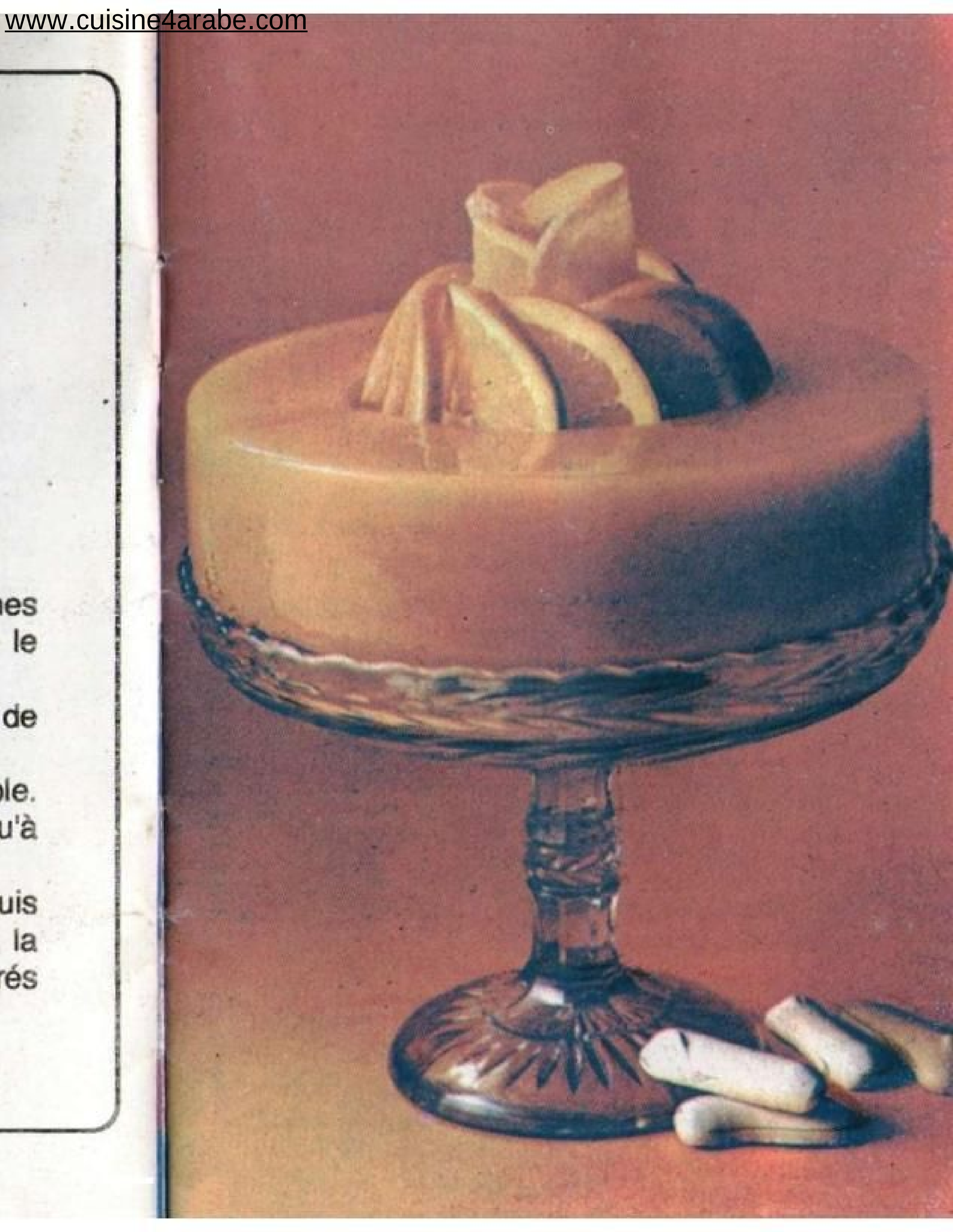
GLACE A LA CREME

Proportions

- 1/2 Litre de lait
- 8 Jaunes d'œufs
- 1/2 litre de crème fraiche
- 200 gr de sucre en poudre
- 1/2 gousse de vanille
- un verre de jus d'orange
- 150 gr environ de fruits confits

Préparation

- Macérez les fruits au jus
- Dans un saladier, travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux
- Délayez avec le lait bouillant infusé de vanille
- Reversez le tout dans une casserole. Mettez sur le jus, et faites cuire jusqu'à napper. Evitez l'ébullition
- Laissez refroidir la composition puis incorporez, tout en remuant au fouet, la crème fraîche et les fruits macérés taillés en dés
- Faites prendre dans une sorbetière.



www.cuisine4arabe.com

GLACE A LA VANILLE

Proportions

- Trois-quarts de litre de lait à 1/2 écrémé
- 100 gr de chocolat ou de cacao en poudre
- 100 gr de sucre en poudre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 20 gr de maïzena
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1/2 cuillerée à café de cannelle
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche

Préparation

- Délayez la maïzena dans un demi-verre de lait froid.
- Faites chauffer le reste du lait.
- Travaillez les sucres avec les œufs. Délayez le tout dans une casserole en y ajoutant le lait chaud puis la maïzena sans cesser de remuer
- Laissez la crème épaissir sur feu doux, tout en remuant avec une spatule.
- Dès les premiers bouillons, retirez du feu et laissezrefroidir
- Ajoutez la crème fraîche et placez dans la sorbetière ou au freezer.

CREME A LA BANANE

Proportions

- 6 bananes mûres. Elles doivent être légèrement luisantes, ni trop dures ni trop molles.
-crème anglaise

Préparation

- Confectionnez une crème anglaise avec 6 jaunes d'œufs battus avec 100 g de sucre en poudre.
- Ajoutez un litre de lait chaud en continuant à fouetter
-Faites épaissir la crème en la mettant sur le feu, en remuant toujours
-Epluchez les bananes; réduisez les en purée
-Passez au tamis et incorporez cette purée à la crème tiède. Servez bien froid.

www.cuisine4arabe.com

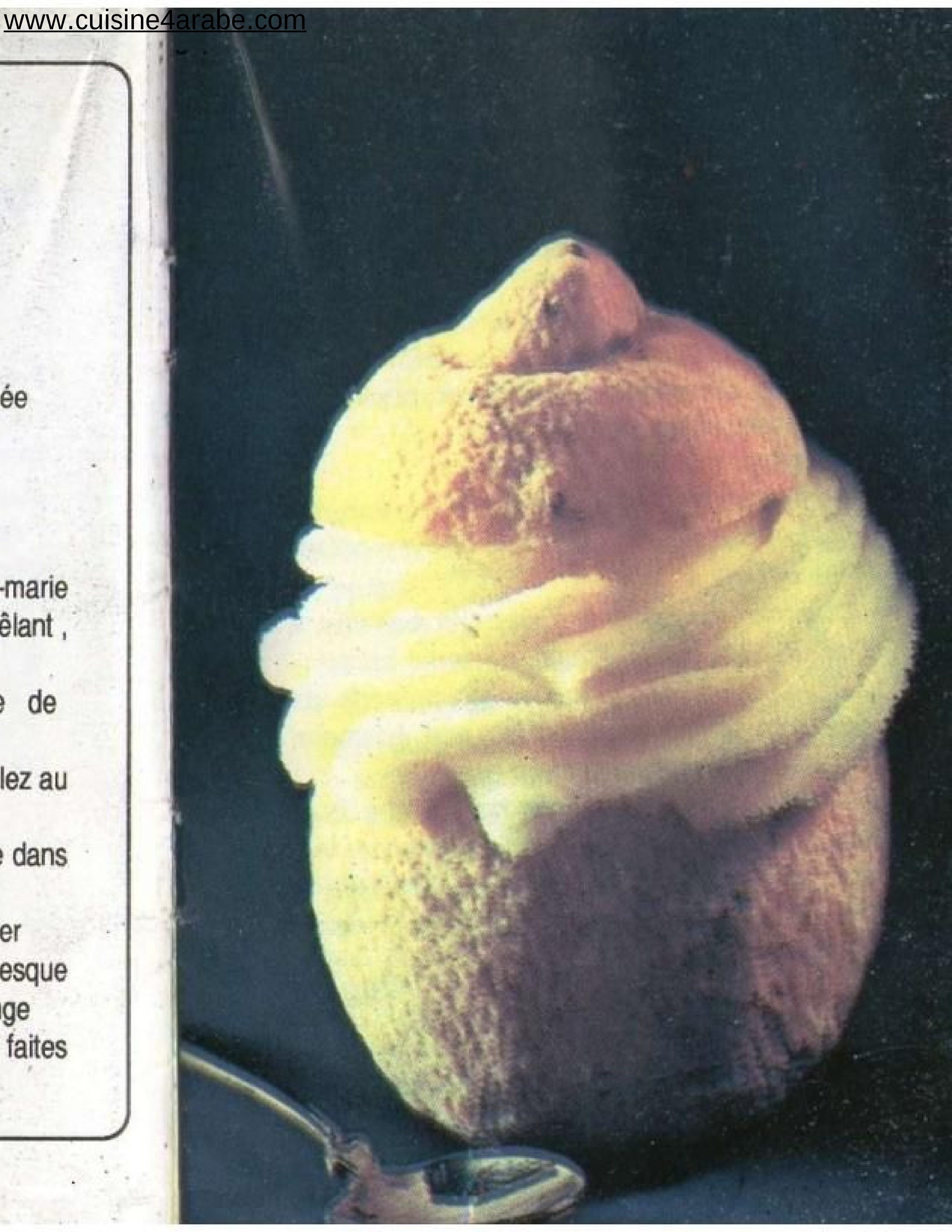
CREME GLACEE A L'ORANGE

Proportions

- -1/4 de litre de crème
- -1/4 de litre de crème fouettée
- -2 cuillères et 1/2 de sucre
- -1 cuil. à soupe de gélatine non parfumée
- -3 jaunes d'œufs -Jus de 4 oranges
- -Le zeste râpé d'une orange
- -Le zeste râpé d'un 1/2 citron

Préparation

- Mettez dans le récipient supérieur d'un bain-marie les jaunes. Battez les légèrement, tout en y mêlant , peu à peu, le sucre.
- Ajoutez ensuite la crème fraîche et le zeste de citron
- Placez au dessus de l'eau bouillante et travaillez au mixer jusqu'à ce que le mélange épaississe
- Sortez du feu, incorporez la gélatine dissoute dans 60 gr d'eau
- Bien mêler le tout, puis versez dans un saladier
- Continuez à battre jusqu'à ce que ce soit presque froid. Joignez la crème fouettée et le jus d'orange
- Versez dans un moule rincé à l'eau froide et faites prendre au réfrigérateur.



www.cuisine4arabe.com

BRUNCH AU THE

Proportions

- 1 kg de sucre cristallisé
- 1 litre d'eau - 1/2 citron
- 1 gousse de vanille
- 3 sachets de thé
- 1 Kg de pelures, cœurs et pépins de pommes (sans la chair)

Préparation

- Mettez dans un sac de mousseline les épluchures de pommes (lavées), les cœurs et les pépins
- Disposez ce gros sac dans la bassine à confitures avec la vanille et l'eau froide. - Laissez cuire 45 minutes en prenant de temps en temps le sac avec une écumoire pour en faire sortir la pectine
- Recueillez le jus de cuisson; puis y faire infusez les sachets de thé, puis retirez - les. Ajoutez le jus de citron
- Pesez le jus et y ajoutez le même poids de sucre.
- Remettez à cuire dans la bassine légèrement; environ 30 minutes
- Remplissez les pots, couvrez lorsque la gelée est froide

COCKTAIL AU LAIT

1er procédé

Proportions

-1/2 tasse de lait
-1/2 tasse d'eau froide
-2 cuillerées à soupe de sucre
-1/2 tasse de jus d'orange

Préparation

- Mettez le lait avec l'eau et le sucre bien battus ensemble
- Ajoutez le jus d'orange
- Remuez pour bien opérer le mélange

2ème procédé

Proportions

-1 bol de lait demi-écrémé
-1 jaune d'œuf
-1 cuillerée de miel

Préparation

- Faites bouillir le lait et retirez du feu.
- Mélangez le lait avec le jaune d'œuf et le miel.

Cette boisson très économique, rapidement faite, n'en est pas moins excellente, elle constitue un produit energétique et tonique en période froide.

www.cuisine4arabe.com

SORBET AU CITRON

\- *1er Procédé*

Proportions

-3/4 litre de lait
-3 cuillères à soupe de zeste de citron râpé
-190 gr de jus de citron
-6 cuillères à soupe de miel
-125 gr de sucre
-3 œufs

Préparation

-Battez les œufs jusqu'à ce qu'ils épaississent légèrement.
-Ajoutez le sucre et continuez à battre
-Incorporez le jus de citron et le zeste - le citron jaune existe en plusieurs variétés. Choisissez-le à grain serré et parfumé - un fruit rond est en général plus juteux qu'un citron allongé.
-Versez le miel puis mélangez le lait en dernier.
-Mettez sur le plateau du réfrigérateur et faites glacer le plus rapidement possible
-Quand votre sorbet commence à épaissir, retirez-le, puis battez-le pour briser les fragments de glace et continuez à faire glacer.

2ème Procédé -

Proportions

- 4 citrons
- 300 gr de sucre en morceaux
- 1 blanc d'œuf
- 3,5 dl d'eau
- fruits pour décoration

Préparation

- Lavez et essuyez les citrons
- Frottez 4 à 5 morceaux de sucre sur l'écorce de citron
- Prenez les morceaux ainsi parfumés et mettez avec le restant de sucre
- Ajoutez l'eau et faites bouillir 20 minutes; le sirop commence à épaissir
- Pressez les citrons, filtrez et incorporez le jus au sirop.
- Laissez refroidir - Versez la préparation dans un récipient et mettez dans le réfrigérateur pendant 4 heures;
- Montez le blanc en neige
- Sortez le sorbet, battez-le. Ajoutez le blanc et mixez le tout
- Remettez au congélateur 1 heure
- A l'aide d'une cuillère à glace, formez des boules de sorbet. Répartissez de façon décorative dans des coupes.

www.cuisine4arabe.com

SORBET AU MELON

Proportions

- l'équivalent de 1 kg de melon
- 250 gr de sucre
- 1/2 verre d'eau
- un jus de citron

Préparation

- Evidez le melon. Passez la pulpe au mixer. Faites bouillir le sucre et l'eau durant 2 à 3 minutes.
- Laissez refroidir. Mélangez la purée de fruits et le sirop.
- Ajoutez ensuite le jus de citron. Vous pouvez verser le tout dans une coupe réalisée dans un autre melon évidé.

SORBET A L'ABRICOT

Proportions

- 1kilo d'abricots
- 2 jus de citron
- 300gr de sucre en poudre
- 1 verre d'eau

Préparation

- Préparez un sirop en mettant le sucre et l'eau dans une casserole, et faites bouillir pendant 2 minutes.
- Plongez les fruits 5 minutes dans l'eau bouillante. Pelez ensuite et dénoyautez les fruits et passez-les au mixer. Vous obtiendrez une purée qu'il faudra mélanger avec le sirop refroidi. Ajoutez le jus de citron et versez dans la sorbetière ou tout autre contenant dans le réfrigérateur.

www.cuisine4arabe.com

SORBET A LA FRAISE

Proportions

-1 kg de fraises
-un quart de litre d'eau
-250 gr de sucre
-un citron (jus)
-une orange (jus)

Préparation

- Choisissez de belles fraises, lavez, réduisez en purée et passez au tamis
- Faites bouillir l'eau et le sucre
Laissez refroidir
- Ajoutez le sirop à la purée et aux jus de fruits
- Mettez le mélange à congeler dans un grand plat et empêchez la formation de cristaux lors de la prise en glace en fouettant à plusieurs reprises (1/2 heure d'intervalle) jusqu'à ce que le sorbet ait pris à - 18° au congélateur, le sorbet met environ 3 heures à se faire.
- Laissez décongeler 3h au réfrigérateur ou une heure à température ambiante, jusqu'à ce que le sorbet ne soit plus tout à fait solide. Puis, battez-le avec une fourchette jusqu'à ce qu'il soit onctueux.
- Présentez vos sorbets dans des verres hauts.



www.cuisine4arabe.com

SORBET A LA PECHE

Proportions

-7 Pêches
-300 gr de sucre
-4 jus de citron

Préparation

Pelez les pêches. Pour faciliter cette opération, mettez-les dans une passoire et plongez-les 30 secondes dans une casserole d'eau bouillante.
Réduisez en purée et ajoutez le sucre et le jus; versez le mélange dans la sorbetière qui opère automatiquement au congélateur ou mettez le mélange à congeler comme pour le sorbet à la fraise.
-Retirez, fouettez, remettez durant 3 h (1/2 h d'intervalle)

SORBET AU YAOURT ET AU CITRON

Proportions

- 5 yaourts
- 3 citrons frais
- 200 gr de sucre en poudre
- 2 paquets de sucre vanillé
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche

Préparation

- Battez les yaourts avec le sucre et la sucre vanillé.
- Ajoutez le zeste râpé des citrons, et ensuite leur jus.
- Ajoutez la crème fraîche et versez dans la sorbetière ou tout autre contenant à placer dans le freezer.

www.cuisine4arabe.com

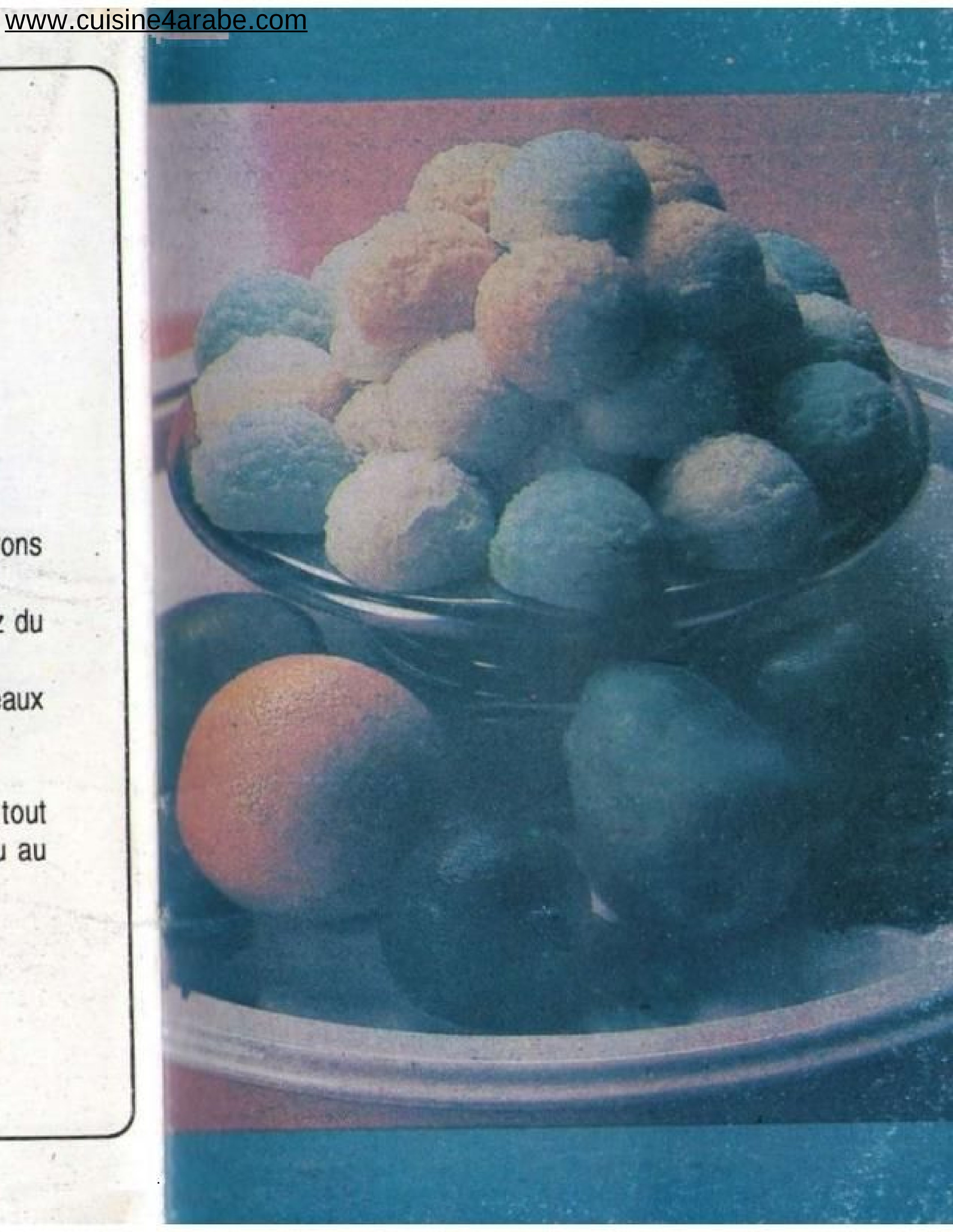
SORBET AUX POIRES ET CITRONS VERTS

Proportions

- 1,5 kg de poires mûres
- 400 gr de sucre
- 2 citrons verts
- 1 verre d'eau

Préparation

- Pressez les citrons
- Mettez le sucre, l'eau et le jus des deux citrons dans une casserole
- Laissez bouillir pendant 5 minutes et retirez du feu
- Epluchez les poires et coupez les en morceaux
- Réduisez la pulpe en purée au mixer
- Ajoutez du sirop
- Versez la préparation dans la sorbetière ou tout autre contenant et placez dans le freezer ou au congélateur.



www.cuisine4arabe.com

COCKTAIL AU LAIT

1er procédé

Proportions

-1/2 tasse de lait
-1/2 tasse d'eau froide
-2 cuillerées à soupe de sucre
-1/2 tasse de jus d'orange

Préparation

- Mettez le lait avec l'eau et le sucre bien battus ensemble
- Ajoutez le jus d'orange
- Remuez pour bien opérer le mélange

2ème procédé

Proportions

-1 bol de lait demi-écrémé
-1 jaune d'œuf
-1 cuillerée de miel

Préparation

- Faites bouillir le lait et retirez du feu.
- Mélangez le lait avec le jaune d'œuf et le miel.

Cette boisson très économique, rapidement faite, n'en est pas moins excellente, elle constitue un produit energétique et tonique en période froide.

MOUSSE GLACEE D'ABRICOTS

Proportions

- 2 blancs d'œufs
- 1 citron
- 6 cuillères à soupe de fromage blanc (0% de matière grasse)
- 500 g d'abricots
- 2 cuillères à café de saccharine en poudre

Préparation

- Dénoyautez les abricots et passez-les au mixer
- Pressez le citron
- Battez les blancs d'œufs en neige
- Mélangez le tout avec le fromage blanc et la saccharine
- Mettez dans le compartiment à glace du réfrigérateur . La réfrigération dure 3 heures.

www.cuisine4arabe.com

MOUSSE AU CITRON

Proportions

- -3 œufs
- -200 gr de sucre
- -2 citrons
- -15 gr de fécule

Préparation

- Travaillez à la spatule les jaune d'œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'une mousse blanchâtre.
- Ajoutez une tasse à thé d'eau bouillante et la fécule.
- Complétez l'ensemble par le jus et le zeste des citrons finement râpés.
- Remuez en tournant pour bien opérer le mélange; le mélange est bien mousseux et commence à épaissir.
- Mettez alors sur un feu très doux
- Retirez du feu, laissez un peu refroidir et incorporez les blancs préalablement montés.
- Servez frais



www.cuisine4arabe.com

EAU DE CERISES

Proportions

-250 gr de cerises
-Eau

Préparation

- Prenez des cerises bien mûres, colorées et fraîches. La queue doit être souple et bien verte. La cerise est le plus sucré des fruits rouges.
- Versez la décoction bouillante sur les cerises; laissez infuser. 20 minutes
- Passez et dégustez

CAFE GLACE

Proportions

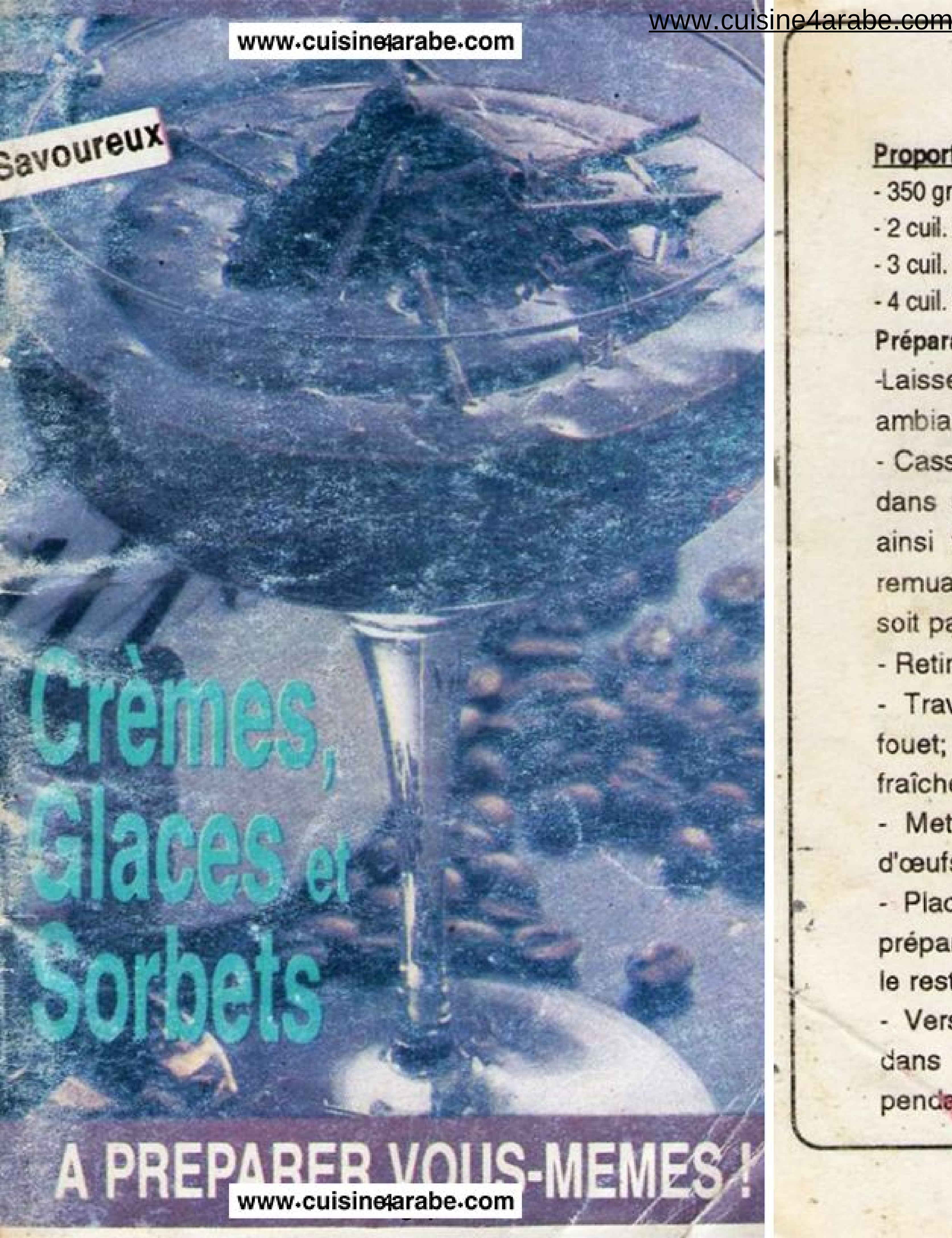
-250 gr de sucre
-1/2 litre de crème fraîche
-185 gr de café moulu
-1/2 litre de lait

Préparation

Il est important de respecter une hygiène parfaite,

Le Robusta est un café corsé. Il contient 100 à 150 mg de caféine par tasse. L'Arabica est plus léger; il comporte environ 50 mg de caféine.
- Faites une infusion de café dans le lait chaud
- Exprimez à travers une mousseline jouant le rôle de filtre.
- Incorporez le sucre en poudre; tournez jusqu'à ce qu'il soit parfaitement fondu
- Ajoutez la crème fraîche
- Versez le mélange dans la sorbetière.

www.cuisine4arabe.com



www.cuisine4arabe.com

MOUSSE AU CHOCOLAT

Proportions

- 350 gr de chocolat - 6 œufs - 30 gr de beurre
- 2 cuil. à soupe de crème fraîche
- 3 cuil. à soupe de sucre - sel
- 4 cuil. à soupe de café très fort

Préparation

-Laissez ramollir le beurre à température ambiante.

- Cassez le chocolat en petits carrés et mettez-le dans une petite casserole avec le café. Faites ainsi fondre le chocolat au bain-marie, en le remuant à l'aide d'une cuillère jusqu'à ce qu'il soit parfaitement lisse.
- Retirez de bain-marie et ajoutez du beurre
- Travaillez les jaunes d'œufs et le sucre au fouet; puis y ajouter le chocolat tiède et la crème fraîche et mélangez
- Mettez une pincée de sel dans les blancs d'œufs et montez les en neige ferme
- Placez un quart des œufs en neige dans la préparation au chocolat; mélangez puis ajoutez le reste
- Versez la mousse au chocolat ainsi obtenue dans un saladier et mettez au réfrigérateur pendant 2 heures au moins.

www.cuisine4arabe.com